

■水源地の村からお届けする森の味覚



奈良県川上村は吉野川・紀の川の源流の村

村では約740haの天然林・「水源地の森」を保全しています。

そこは命の源、おいしさの源となる水を育む森です。

当フォーラムはこの保全活動の支援に役立てるため、お手伝いとして、水源地の村で作られた商品を斡旋しています。

写真は「刺身こんにやく」とその味を引き立てる「柚子みそ」の一例



森で育った木の灰で作ったこんにやくと柚子みそをご購入いただき、豊かな森と水を造るお手伝いしながら、水源地の森を味わってみませんか。

記

こんにやく (1丁) 420円 (350円 (価格改定))

柚子味噌 (175g) 420円 (350円 (価格改定))

問合せ先：NPO奈良21世紀フォーラム事務局

FAX：0742-35-7011

ご注文は3丁以上でお願いします。ご注文いただいてから一週間以内に、クール便にてお届けします (着払い)。

生産者：奈良県吉野郡川上村高原142 大辻 利子